

ІНСТРУКТАЖ



з проведення фотозвіту
під час здійснення
технічного нагляду

отримувач від фабрики



Дана публікація підготовлена експертами Антикорупційної ініціативи Європейського Союзу (EUACI) в Україні на замовлення Команди Реформи шкільного харчування та Міністерства освіти і науки України. Думки, висновки чи рекомендації належать авторам або упорядникам публікації і не обов'язково відображають позиції EUACI в Україні, Європейського Союзу або Міністерства закордонних справ Данії.

Автор:

Олександр ХМАРЕНКО

експерт з технічного та технологічного нагляду



Ця програма фінансується **Європейським Союзом**
і співфінансується та впроваджується
Міністерством закордонних справ Данії



**MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS
OF DENMARK**

Перед початком завантаження фотоматеріалів, необхідно надати наступну контактну інформацію:

- Глобальний ідентифікатор проекту в системі DREAM;
- Назва об'єкта;
- ПІП відповідальної особи;
- Електронна адреса поштового сервісу GOOGLE (...@gmail.com) відповідальної особи для надання прав завантаження фотоматеріалів.
- Контактний номер телефону відповідальної особи.

Після отримання прав на завантаження матеріалів (відповідний лист на зазначену пошту), необхідно завантажити розділ ТХ ПКД Робочого проекту (Експлікація приміщень Харчоблоку, Технічний план Харчоблоку, Специфікація обладнання із зазначенням моделей) актуальної редакції в наступну папку:

.../Робочий_проект/

*формат .pdf

Термінологія:

Отримувачі готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ :

Харчоблок — отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО або ДЗОВ - це харчоблок, що забезпечує приймання з фабрики-кухні готової охолодженої їжі для харчування учасників освітнього процесу (здобувачів освіти/дітей, педагогічного складу та персоналу закладу), та має складатися з наступних приміщень/зон:

- зона приймання та зберігання охолодженої продукції
- зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів
- зона для розігрівання готової продукції
- зона миття та зберігання столового посуду
- зона видавання готових страв
- зона роздаткової лінії в обідньому залі
- зона обіднього залу
- зона миття рук
- службово-побутова зона

Загальні вимоги відповідності реалізації проекту:

- Забезпечення кількості виділеної електроенергії на харчоблок не менше 60 кВт.
- Забезпечення під'єднання харчоблоку до централізованого водопостачання та водовідведення або забезпечення створення тиску у водопровідній мережі не менше 2 бар
- Забезпечення водопостачання до виробничих цехів харчоблоку з обов'язковим облаштуванням Системи фільтрації та пом'якшення води
- Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам
- Облаштування окремого приміщення/зони для зберігання харчових відходів. Приміщення має розташовуватися у безпосередній близькості до входу.
- Підключення кожної одиниці обладнання напругою 380 Вольт до окремого автомату.

Завантаження матеріалів:

1. Зона приймання та зберігання охолодженої продукції:

- Зона приймання охолодженої продукції має бути оснащена окремим входом, обладнаним рампою. До окремого входу має бути забезпечений доступ вантажного транспорту
- Зона приймання охолодженої продукції може бути як єдиною загальною зоною, так і складатися з окремих приміщень: зона приймання та приміщення з охолоджувальними шафами
- Зона з охолоджувальними шафами може налічувати одне або кілька приміщень
- Зона з охолоджувальними шафами може межувати із зоною для розігрівання готової продукції та зоною для недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів
- Вхід та вихід із зони приймання та зберігання охолодженої продукції має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщеннях отримання сировини мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Висота стель приміщень харчоблоку має бути не менше, ніж 2,3 м.
- Холодильні шафи не мають розташовуватися на сходових майданчиках, під сходами, у безпосередній близькості до вхідних дверей, у тамбурах, у приміщеннях і місцях великого скупчення пилу, бруду, контакту з токсичними матеріалами, потрапляння частинок до харчових продуктів та формування конденсату чи плісняви на поверхнях, а також без належного робочого простору, достатнього для гігієнічного виконання всіх операцій
- Для підключення електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащено відповідною кількістю розеток (220В, відповідно до технічних характеристик обладнання на висоті 2100 мм від рівня підлоги) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото зони завантаження (рампа, сходи тощо) зі сторони під'їзного шляху;
- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів зовнішніх дверей;
- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☒ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☒ Фото встановлених розеток для подальшого підключення електричного обладнання
- ☒ Фото наявності вентиляційних отворів

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Зона_приймання/

2. Зона недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів:

- Зона зберігання сировини має складатися з окремих приміщень: складу сипкої сировини, складу овочів та окремого приміщення з охолоджувальними шафами, які мають бути поєднані між собою спільним коридором
- Вхід та вихід із зони недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів має бути без дверних порогів

- Розміри світлових дверних отворів складу сипкої сировини мають бути не менше, ніж 900 мм
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото наявності вентиляційних отворів.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Склад_термобоксів/

*формат .jpg

3. Зона для розігрівання готової продукції

- Приміщення/зона для розігрівання готової продукції має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення/зона для розігрівання готової продукції має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою та примусовою вентиляцією (Вентиляція з витяжними парасольками) під кожну одиницю теплового обладнання*

*В місцях монтажу кожної одиниці теплового обладнання висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони

- Приміщення/зона для розігрівання готової продукції має бути підключене до централізованої мережі водопостачання та водовідведення*

*У разі неможливості підключення до централізованого водопостачання - має бути забезпечено створення тиску у водопровідній мережі не менше 2 бар

*Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір в стіні виводити діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги

*В місцях встановлення теплового обладнання (відповідно до їх кількості та технічних вимог) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 3/4 дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

- Вивід водопостачання та водовідведення має бути передбачений до відповідного теплового обладнання згідно технічних характеристик

- Приміщення/зона для розігрівання готової продукції має бути оснащено окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщенні теплової обробки страв мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Для підключення теплового та електричного обладнання приміщення/зона має бути оснащено відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Вивід електричних розеток для електричного обладнання на висоті не менше 1100 мм. Вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни. Передбачити поруч з рукомийником вивід розетки на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото рукомийнику, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром ½ дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1100 мм).
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення теплового обладнання відповідно до їх кількості та технічних вимог. Каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром ¾ дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1100 мм/вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни.
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм);
- ☑ Фото встановлених витяжних парасольок в місцях монтажу кожної одиниці теплового обладнання. Висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони;
- ☑ Фото встановлених розеток у відповідній кількості для подальшого підключення електричного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Гарячий_цех/

*формат .jpg

4. Зона миття та зберігання столового посуду

- Зона миття повинна мати доступ для потрапляння столового посуду з обідньої зали та зони для розігрівання готової продукції
- Приміщення/зона миття столового посуду має бути обладнано зливним трапом з отвором в підлозі
- Приміщення/зона миття мають бути обладнані припливно-витяжною вентиляційною системою та примусовою вентиляцією (Вентиляція з витяжними парасольками) під кожен одиницю посудомийного обладнання*

*В місцях монтажу кожної одиниці посудомийного обладнання висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони.

- Приміщення/зона має бути підключені до централізованої мережі водопостачання та водовідведення*. Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам

*У разі неможливості підключення до централізованого водопостачання - має бути забезпечено створення тиску у водопровідній мережі не менше 2 бар

*В місцях встановлення ван мийних (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром ½ дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

*В місцях встановлення посудомийного обладнання (відповідно до їх кількості) каналізаційний отвір виводити в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром ¾ дюйма на рівні 400 мм від підлоги.

- Приміщення/зона миття столового посуду має бути оснащена окремим рукомийником, підключеним до мережі водопостачання та водовідведення
- Між зонами миття столового посуду та зоною роздаткової лінії має бути облаштоване вікно/прохід для потрапляння чистого посуду з приміщення/зону миття столового посуду на роздаткову лінію
- Вхід та вихід із приміщення/зон має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків)
- Розміри світлових дверних отворів у приміщеннях миття та зберігання столового та кухонного посуду мають бути не менше, ніж 900 мм.
- Для підключення посудомийного обладнання приміщення/зона має бути оснащена відповідною кількістю розеток (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Електричні розетки виводити на висоті не менше 1800 мм. Вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахисними.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☑ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявності);
- ☑ Фото зливного трапа в підлозі;
- ☑ Фото рукомийнику, встановленого біля входу в приміщення із встановленою вологозахисною розеткою на висоті не менше 1600 мм для подальшого підключення сушарки для рук;
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення ван мийних відповідно до їх кількості (каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, виводи гарячої та холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма на рівні 400 мм від підлоги.
- ☑ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення посудомийного обладнання відповідно до їх кількості. Каналізаційний отвір в стіні діаметром 50 мм на висоті не більше 200 мм, вивід холодної води із встановленими запірними кранами із зовнішньою різьбою діаметром 3/4 дюйма на рівні 400 мм від підлоги, електрична розетка на висоті не менше 1800 мм/. Вивід кабелю з підлоги довжиною 3000 мм у разі встановлення обладнання на відстані більше 1300 мм від стіни.
- ☑ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм).
- ☑ Фото встановлених витяжних парасольок в місцях монтажу кожної одиниці посудомийного обладнання. Висота нижньої частини кожної витяжної парасолі має бути не менше 2100 мм від рівня підлоги. Зовнішні розміри витяжних парасольок мають бути більшими за зовнішні розміри відповідного обладнання не менше, ніж на 150 мм з кожної сторони.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Посудомийний_цех/

*формат .jpg

5. Зона видавання готових страв

- Зона видавання готових страв - транспортний коридор, що веде із зони для розігрівання готової продукції до зони обіднього залу, у якій розміщено роздаткову лінію готових страв.
- Зона видавання готових страв не повинна перетинатися з жодним іншим технологічним процесом.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю).

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Зона_Видавання/

*формат .jpg

6. Зона роздаткової лінії в обідньому залі

- Зона роздаткової лінії має бути розміщена в зоні обіднього залу
- Зона роздаткової лінії має бути розміщена безпосередньо біля зони видавання готових страв
- Зона роздаткової лінії не має перетинатися з жодним іншим технологічним процесом
- Між зонами миття столового посуду та зоною роздаткової лінії має бути облаштоване вікно/прохід для потрапляння чистого посуду з приміщення/зону миття столового посуду на роздаткову лінію
- Вхід та вихід із приміщення/зони має бути без дверних порогів (для безперешкодного проїзду візків із продукцією)
- Зона роздаткової лінії в місці встановлення мармитів других страв має бути підключена до мережі водопостачання та водовідведення*. Питна вода, що використовується для роботи обладнання, повинна відповідати чинним вимогам
- *В місцях встановлення стаціонарних мармитів других страв каналізаційний отвір в підлозі діаметром 50 мм, вивід холодної води з підлоги із встановленими запірним краном із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☒ Загальні фото зони по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☒ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення стаціонарних мармитів перших страв (вивід п'яти полюсного кабелю з підлоги довжиною 2000 мм).
- ☒ Фото виведених комунікацій в місцях встановлення стаціонарних мармитів других страв (каналізаційний отвір в підлозі діаметром 50 мм, вивід холодної води з підлоги із встановленими запірним краном із зовнішньою різьбою діаметром 1/2 дюйма, вивід п'яти полюсного кабелю з підлоги довжиною 2000 мм).
- ☒ Фото заміру світлового дверного отвору зовнішніх дверей (за допомогою рулетки тощо), на якому видно рекомендований показник (900 мм).

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Роздаткова_зона/

*формат .jpg

- Для підключення обладнання роздаткової лінії має бути забезпечений вивід електричного кабелю з підлоги до кожного електричного обладнання роздаткової лінії (220В і 380В, відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахищеними. В місцях встановлення стаціонарних мармітів перших та других страв вивід п'яти полюсного кабелю з підлоги довжиною 2000 мм

7. Зона обіднього залу

- Приміщення/зона обіднього залу має бути облаштоване для розміщення посадкових місць для споживання їжі та роздаткової лінії, що межує із зоною видавання готових страв
- Зона обіднього залу має розмежовуватися із зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю
- З зони обіднього залу має бути облаштоване вікно для потрапляння брудного посуду в приміщення/зону миття столового посуду
- Зона обіднього залу має бути розташована на одному рівні із зоною основного приготування страв, зоною видавання готових страв, зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю
- Відстань від роздаткової лінії до посадкових місць зони обіднього залу має становити не менше, ніж 2 м.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Обідня_зала/

*формат .jpg

8. Зона миття рук

- Зона миття рук має бути оснащена відповідною кількістю розеток (220В відповідно до технічних характеристик обладнання) з підключенням до електричної мережі із заземленням. Всі розетки мають бути із заземленням та вологозахищеними.
- Приміщення/зона має бути підключене до централізованої мережі водопостачання та водовідведення.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Фото підтвердження відсутності порогів дверей;
- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Зона_миття_рук/

*формат .jpg

9. Службово-побутова зона

- Службово-побутова зона повинна складатися з наступних приміщень: Зона із гардеробом, санвузлом, душовою та місцем відпочинку персоналу
- Службово-побутова зона має бути розміщена в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видавання готових страв
- Приміщення службово-побутової зони мають бути підключені до мережі водопостачання та водовідведення.
- Приміщення має бути обладнано припливно-витяжною вентиляційною системою.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☒ Загальні фото приміщення по колу із відображенням всіх дверей, стін та вікон (за наявністю);
- ☒ Фото, наявності вентиляційних отворів.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Службова_зона/

*формат .jpg

10. Технологічне обладнання

10.1 Фото отриманого технологічного обладнання

Даний фотозвіт має бути виконаний після отримання основного технологічного обладнання від постачальника. Технологічне обладнання під час фотографування має знаходитись в заводській упаковці.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото кожної одиниці **теплого обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото кожної одиниці **холодильного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото кожної одиниці **посудомийного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото кожної одиниці **електромеханічного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації. Окрім фото загального вигляду обладнання, необхідно надати фото на якому видно інформацію із зазначенням виробника та моделі кожної одиниці;
- ☑ Фото Технічних паспортів кожної одиниці обладнання;
- ☑ Фото титульних аркушів Інструкцій з експлуатації українською мовою кожної одиниці обладнання;
- ☑ Сертифікати відповідності кожної одиниці обладнання Заповнені Гарантійні талони із зазначенням серійного номеру устаткування та терміном гарантійного обслуговування

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Отримане_обладнання/

*формат .jpg

10.2 Фото встановленого та підключеного технологічного обладнання

Даний фотозвіт має бути виконаний після встановлення та проведення пуско-налагоджувальних робіт технологічного обладнання постачальником.

Необхідно надати/завантажити наступні фото:

- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **теплого обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **холодильного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **посудомийного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Фото кожної підключеної одиниці **електромеханічного обладнання** відповідно до кількості зазначеної у специфікації;
- ☑ Заповнені акти пуско-налагоджувальних робіт теплового та посудомийного обладнання.

Матеріали* необхідно завантажити в наступну папку:

.../Фото/Підключене_обладнання/

*формат .jpg